Jota

Kategorien:	Gemüse, Ragouts, Schmorgerichte, Soßen, Suppen/Eintöpfe, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Bohnen (getrocknet, rot gesprenkelt)
500 g Sauerkraut
2 Stück Kartoffeln
100 ml Olivenöl (extra vergine)
3 Stück Knoblauchzehen
40 g Mehl
300 g Frühstücksspeck
2 Stück Lorbeerblätter
1 Prise Kümmelpulver
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Bohnen mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen.
Am nächsten Tag Wasser wechseln und Bohnen darin mindestens 1 Stunde lang kochen.
Geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden, zugeben und 20 Minuten weiterköcheln lassen.
Inzwischen in einem anderen Topf die fein gehackten Knoblauchzehen mit Mehl in Öl anrösten, bis eine hellbraune Einbrenn entsteht.
Sauerkraut, würfelig geschnittenen Speck, Kümmelpulver und Lorbeerblätter hinzufügen.
Alles mit Wasser bedecken, mit Salz sowie Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Umrühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit nahezu gänzlich verkocht ist. Das gekochte Sauerkraut unter die Bohnen mischen und mit diesen gemeinsam weitere 20 Minuten kochen.
Salzen, pfeffern und über Nacht stehen lassen.
Erst am nächsten Tag wieder aufwärmen und servieren.

Tip: Ist die Jota zu dickflüssig geraten, so lässt sich ihre Konsistenz durch die Zugabe von etwas Rindsuppe korrigieren.
Merke: Jota ist eine Bohnensuppe, die hauptsächlich in Istrien/Dalmatien, Italien und Slowenien genossen wird! Jota bedeutet soviel wie "Tüpfelchen"!